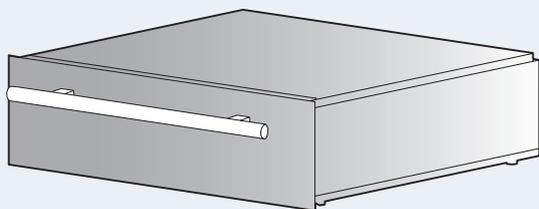
V-ZUG SA

Cassetto scaldavivande

WS55162-WS60312

Istruzioni per l’uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più elevate e il suo uso è molto semplice. È tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso, che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche destinate all'ulteriore miglioramento.

Campo di validità

La famiglia di prodotti (numero di modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Istruzioni per l'uso di:

Tipo	Modello No.
WS55162 WS55162c	34001
WS55220 WS55220c	34002
WS60144 WS60144c	34003
WS60162 WS60162c	34004
WS60220 WS60220c	34005
WS60283 WS60283c	34006
WS60312 WS60312c	34007

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

2 Osservazioni sulla sicurezza

2.1 Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.
La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all’apparecchio o alle installazioni!

Informazioni e indicazioni da osservare.

Informazioni sullo smaltimento

Informazioni sulle istruzioni per l'uso

► Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite in sequenza.
   – Descrive la reazione dell’apparecchio all’operazione eseguita.
- Contrassegna un elenco numerato.

2.2 Avvertenze generali di sicurezza

- Mettere in funzione l’apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l’uso!

- L’uso di questo apparecchio non è destinato a persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongano della necessaria esperienza e/o conoscenze, a meno che l’uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o abbiano ricevuto da quest’ultima istruzioni su come utilizzare l’apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

- Se il cavo di collegamento alla rete dell’apparecchio è danneggiato, onde evitare pericoli farlo sostituire dal produttore o dal servizio clienti di quest’ultimo, oppure da una persona opportunamente qualificata.

2.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell’apparecchio

- AVVERTENZA: durante l’uso, l’apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.
- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervi-

sione di una persona responsabile o che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e a condizione che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza.

- AVVERTENZA: durante il funzionamento, le parti accessibili dell’apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.
- Il cassetto scaldavivande e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.
- In caso di apparecchi con autopulizia pirolitica, rimuovere lo sporco in eccesso e gli accessori prima di avviare questa funzione.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.

2.4 Avvertenze per l’uso

Prima della prima messa in funzione

- L’apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d’installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- L’apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Non usare mai l’apparecchio per asciugare animali, tessili e carta!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all’apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all’apparecchio e alle installazioni e anomalie di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell’apparecchio, o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo «**Assistenza tecnica**». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l’uso, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento.
- L’apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l’uso.

Utilizzo

- Non mettere in funzione l’apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio clienti.

- Non appena si presenta un'anomalia di funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura e nel cassetto scaldavivande oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non riporre alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.

Attenzione, pericolo di ustioni!

- Durante il funzionamento l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate.
- All'apertura del cassetto può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato p. es. prima di pulirlo.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati. Pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Se si nota del fumo generato da un presunto incendio dell'apparecchio o nella camera di cottura, tenere chiuso il cassetto e scollegare l'alimentazione elettrica.
- All'interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o presine.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Fare attenzione che nessuno metta le dita dentro il cassetto. In caso contrario si possono subire lesioni muovendo il cassetto. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
- Quando il cassetto è aperto sussiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sul cassetto e non usarlo come superficie d’appoggio.

Attenzione: pericolo di morte!

- Le parti dell’imballaggio, p. es. pellicole e polistirolo, possono risultare pericolose per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell’imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Evitare il danneggiamento dell’apparecchio

- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire.
- Eseguendo tagli nel cassetto usando coltelli o lame rotanti si provocano danneggiamenti visibili.
- Lasciare aperto il cassetto per 2 cm, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell’apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all’interno o all’esterno dell’apparecchio. La penetrazione d’acqua può provocare danni.

3 Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, pellicola PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e, se possibile, vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallazione

- Scollegare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far eseguire l'operazione da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

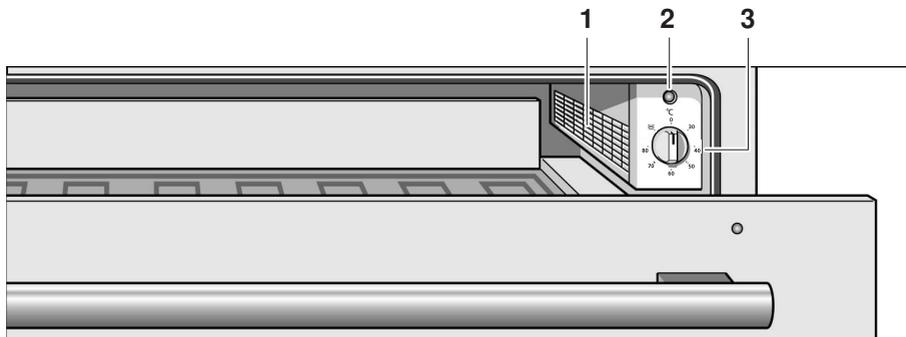
- Per evitare infortuni a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Quindi tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.
- Rimuovere la chiusura della porta o renderla inservibile.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

4 Descrizione dell’apparecchio

4.1 Struttura dell’apparecchio

Nel cassetto scaldavivande è possibile preriscaldare le stoviglie e mantenere caldi gli alimenti.

1 Ventilatori e riscaldamento ▶ Per l’accensione portare l’interruttore girevole su ≋.

2 Spia luminosa del display di funzionamento
- Lampeggia quando l’apparecchio è acceso.
- Si illumina quando si chiude il cassetto.

3 Interruttori girevoli

0 °C	Off
40 °C	Scongelare, lasciar riposare la pasta
60 °C	lievitata Preriscaldare i contenitori per bevande, scongelare, tener caldo il pane
80 °C	Mantenere caldi gli alimenti
≋	Preriscaldare le stoviglie

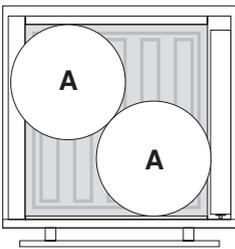
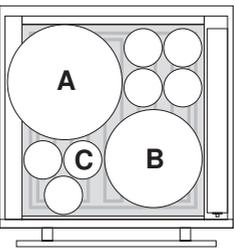
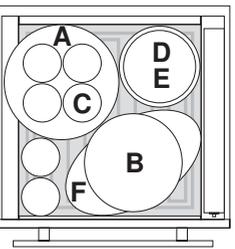
Le temperature si riferiscono alla superficie della piastra di riscaldamento con l'apparecchio vuoto. Le misurazioni in proprio possono essere imprecise e non sono adatte a un controllo esatto della temperatura.
L’apparecchio inizia a riscaldare solo quando il cassetto è chiuso in modo corretto.

5 Preriscaldare le stoviglie

5.1 Carico massimo

Il cassetto scaldavivande può sopportare un carico massimo di 25 kg. Il superamento di tale peso può causare danni da carico all’apparecchio.

5.2 Esempi di carico

Altezza apparecchio	Piatti	Servizio piatti giornaliero	Coperti
	A A	A C B	A D E C B F
283/312 mm	**A** 40 pz.	**A**, **B**, **C** 20 pz. ognuno	**A**, **B**, **C** 12 pz. ognuno **D**, **E** 1 pz. ognuno **F** 2 pz. ognuno
220 mm	**A** 30 pz.	**A**, **B**, **C** 15 pz. ognuno	**A**, **B**, **C** 10 pz. ognuno **D**, **E** 1 pz. ognuno **F** 2 pz. ognuno
162 mm	**A** 20 pz.	**A**, **B**, **C** 10 pz. ognuno	**A**, **B**, **C** 8 pz. ognuno **D**, **E** 1 pz. ognuno **F** 1 pz. ognuno
144 mm	**A** 14 pz.	**A**, **B**, **C** 6 pz. ognuno	**A**, **B**, **C** 4 pz. ognuno **D**, **E**, **F** 1 pz. ognuno

A Piatto da 27 cm
B Fondina da 23 cm
C Tazza da 9 cm
D Scodella da 17 cm
E Scodella da 19 cm
F Piatto da portata da 34 cm

5.3 Disposizione delle stoviglie

Impostando il livello 80 °C oppure ≋, i contenitori per bevande diventano molto caldi. Pericolo di ustione!
Per riscaldare i contenitori per bevande quali ad esempio le tazze per caffè espresso, usare il livello max. 60 °C.

- ▸ Posizionare le stoviglie nel cassetto e disporle sull'intera superficie.
- ▸ Portare l'interruttore girevole sul livello ≋ (per i contenitori per bevande selezionare il livello max. 60 °C).
  - – La spia luminosa del display di funzionamento lampeggia.
- ▸ Chiudere il cassetto.
  - – La spia luminosa del display di funzionamento si illumina.
  - – L'apparecchio riscalda.

Durata della fase di preriscaldamento

La durata della fase di preriscaldamento dipende dal tipo di materiale e dallo spessore delle stoviglie, dalla quantità, dall'altezza e dalla disposizione delle stesse. Alte pile di piatti si scaldano più lentamente rispetto alle stoviglie disposte singolarmente.

- ▸ Disporre le stoviglie sull'intera superficie.

Qualora si facciano riscaldare stoviglie per 6 persone, il riscaldamento dura circa 45-60 minuti.

Estrazione delle stoviglie

La superficie della piastra di riscaldamento è calda. Le parti inferiori delle stoviglie si riscaldano maggiormente rispetto a quelle superiori. Estrarre le stoviglie utilizzando sempre un panno o appositi guanti.

- ▸ Aprire il cassetto.
- ▸ Disattivare l'interruttore girevole.
- ▸ Estrarre le stoviglie.

6 Mantenere caldi gli alimenti

6.1 Procedura

Non collocare mai pentole o padelle bollenti direttamente dalla zona di cottura alla piastra di riscaldamento. La piastra si potrebbe danneggiare.

Non riempire eccessivamente le stoviglie, in modo da evitare che il cibo trabocchi.
Coprire gli alimenti con un coperchio resistente al calore o con la pellicola di alluminio.
Si consiglia di non far riscaldare gli alimenti per intervalli superiori a un'ora.

- ► Preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti.
- ► Impostare l'interruttore girevole sul livello 80 °C.
- ► Posizionare le stoviglie nel cassetto preriscaldato.
- ► Chiudere il cassetto.
- ► Dopo il tempo di preriscaldamento desiderato, introdurre gli alimenti nelle stoviglie preriscaldate.
- ► Chiudere il cassetto.
  - La spia luminosa del display di funzionamento si illumina.
  - L'apparecchio riscalda.

Alimenti appropriati

- Carne
- Pollame
- Pesce
- Salse
- Verdura
- Contorni
- Minestre

Spegnimento

- ► Aprire il cassetto.
- ► Disattivare l'interruttore girevole.
- ► Estrarre le stoviglie utilizzando un panno o appositi guanti.

7 Applicazioni

7.1 Possibilità di applicazione

La tabella indica diverse possibilità di applicazione per il cassetto scaldavivande.

- Impostare l’interruttore girevole sul livello desiderato.
- Preriscaldare le stoviglie in base alla tabella riportata sotto.

Livello	Alimenti/stoviglie	Indicazioni
40 °C	Prodotti surgelati delicati p. es. torte con panna, burro, salsicciotti, formaggio	Scongelare
	Far lievitare la pasta	Coprire, eventualmente in stoviglie piatte
60 °C	Prodotti surgelati p. es. carne, dolci, pane	Scongelare
	Mantenere calde le uova p. es. uova cotte, uova strapazzate	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Mantenere caldo il pane p. es. pane tostato, panini	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Preriscaldare contenitori per bevande	P. es. tazze per caffè espresso
	Mantenere caldi alimenti delicati p. es. carne preparata a cottura lenta	Coprire le stoviglie

Livello	Alimenti/stoviglie	Indicazioni
80 °C	Mantenere caldi gli alimenti	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Mantenere calde le bevande	Preriscaldare le stoviglie, coprire le bevande
	Mantenere calde le schiacciate p. es. dolci alle uova, crêpes, tacos	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Riscaldare dolci secchi p. es. Strueselkuchen (torta di briciole), muffin	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Far sciogliere il cioccolato o la glassa di cioccolata	Preriscaldare le stoviglie, sminuzzare gli alimenti
	Far sciogliere la gelatina	Senza coperchio, circa 20 minuti
	Preriscaldare le stoviglie	Non adatto per i contenitori per bevande

7.2 Cottura a bassa temperatura

La cottura a bassa temperatura è un metodo indicato per carni pregiate di cui si desideri una cottura al sangue o media. La carne resta tenera e sugosa. I tempi di cottura risultano più lunghi di quelli previsti per i metodi convenzionali.

- Preriscaldare il cassetto con le stoviglie al livello .
- Far scaldare dell’olio o del burro in un tegame.
- Far rosolare bene la carne e disporla immediatamente nella pentola preriscaldata.
- Mettere il coperchio.
- Riporre la pentola con la carne nel cassetto e proseguire la cottura.
- Impostare l’interruttore girevole sul livello 80 °C.

Stoviglie adatte

- ▶ Utilizzare stoviglie in vetro, porcellana o ceramica idonei con coperchio (p. es. stampo da sformato con coperchio).

Consigli

- Utilizzare carne fresca e in perfette condizioni. Eliminare con cura tendini e bordi di grasso. Durante la cottura a bassa temperatura il grasso produce un forte sapore particolare.
- Non è necessario girare le fette di carne.
- Una volta terminata la cottura a bassa temperatura è possibile tagliare immediatamente la carne, non è indispensabile farla riposare.
- Grazie a questo metodo di cottura internamente la carne risulta sempre rosa. Questo non significa tuttavia che la carne sia cruda o poco cotta.
- Con la cottura a bassa temperatura la carne non risulta così calda come la carne arrostita nel modo consueto. Le salse dovrebbero essere servite molto calde. Negli ultimi 45-60 minuti di cottura della carne riporre i piatti nel cassetto scaldavivande.
- Per mantenere calda la carne cotta a fuoco lento, impostare nuovamente il livello 60 °C al termine della cottura. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde fino a 45 minuti, quelle più grandi per 2 ore.

Rosolatura

La cottura a bassa temperatura è indicata per le parti tenere di manzo, maiale, vitello e agnello. I tempi di rosolatura e prosecuzione della cottura dipendono dallo spessore e dal peso delle fette di carne.
La durata di rosolatura si riferisce alla cottura della carne in un tegame con burro o olio già caldi.

Pietanza	Rosolare sul piano cottura	Prosecuzione della cottura nell’apparecchio
Carne in piccoli pezzi		
Piccole scaloppine	1-3 minuti su tutti i lati	30-50 minuti
Bistecche, medaglioni	1-2 minuti su ogni lato	40-60 minuti
Fette di carne di dimensioni medie		
Filetto di maiale (400-600 g)	4-5 minuti su tutti i lati	75-120 minuti
Fetta di rognone d'agnello (ca. 150-300 g)	2-3 minuti su ogni lato	50-80 minuti
Anca di manzo/vitello, costa di manzo, noce di manzo, lonza di maiale, noce di maiale (fino a 900 g)	10-15 minuti su tutti i lati	120-240 minuti
Fette di carne grandi		
Filetto di manzo, anca di manzo/vitello, costa di manzo, noce di manzo (da 900 g)	10-15 minuti su tutti i lati	180-270 minuti
Roastbeef (1,1–2 kg)	8-10 minuti su tutti i lati	210-300 minuti

8 Cura e manutenzione

8.1 Procedura

Pulire l’apparecchio solo quando è spento. L’interruttore girevole deve trovarsi in posizione «0».
Non utilizzare apparecchi per la pulizia ad alta pressione o a vapore.
In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne abrasive, lane metalliche ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.

8.2 Pulizia esterna

- ► Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- ► Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Quindi asciugare usando un panno morbido.

8.3 Piastra di riscaldamento

Il cassetto può essere estratto completamente per facilitarne la pulizia.

- ► Pulire la piastra di riscaldamento con acqua calda e un po’ di detersivo.

9 Eliminare personalmente i guasti

9.1 Cosa fare, se …

Di seguito sono elencati alcuni guasti che possono essere eliminati dall’utente in modo semplice seguendo la procedura descritta. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio clienti.

... le stoviglie o gli alimenti restano freddi

Possibile causa	Rimedio
• L’apparecchio non è acceso.	► Accendere l’apparecchio.
• Interruzione dell’alimentazione elettrica.	► Controllare l’alimentazione elettrica
• Il cassetto non è completamente chiuso.	► Chiudere il cassetto.

... le stoviglie o gli alimenti non sono sufficientemente caldi

Possibile causa	Rimedio
• Durata di riscaldamento troppo breve.	► Prolungare la durata di riscaldamento.
• Il cassetto non è completamente chiuso.	► Chiudere il cassetto.

... la spia luminosa del display di funzionamento lampeggia quando il cassetto è chiuso

Possibile causa	Rimedio
• Il cassetto non è completamente chiuso.	► Chiudere il cassetto.

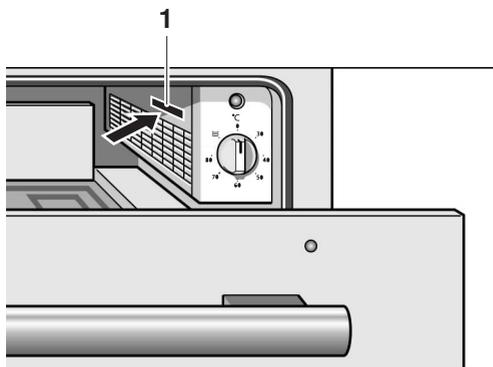
... la spia luminosa del display di funzionamento lampeggia velocemente quando il cassetto è chiuso

Possibile causa	Rimedio
• Malfunzionamento dell'apparecchio	► Rivolgersi al servizio clienti.

... la spia luminosa del display di funzionamento non si illumina o non lampeggia

Possibile causa	Rimedio
• Spia luminosa difettosa.	► Rivolgersi al servizio clienti.

10 Dati tecnici

10.1 Dimensioni esterne

► Vedere istruzioni d'installazione

10.2 Collegamento elettrico

► Vedere targhetta dei dati **1**

12 Indice analitico

13 Assistenza tecnica

Al capitolo 'Risoluzione dei problemi' sono riportati consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In tal modo è possibile evitare di contattare un tecnico dell’assistenza, risparmiando sui costi dell’intervento.

Provvedete a registrare on-line oggi stesso l'apparecchio V-ZUG all'indirizzo internet vzug.ch o con la carta allegata e potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto, anche durante la garanzia di fabbrica dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Questi dati possono essere ulteriormente annotati anche qui oppure è possibile attaccare qui l'autocollante del servizio fornito con l'apparecchio:

FN ________________________ **Apparecchio** ________________

Se in caso di anomalie di funzionamento si contatta la V-ZUG, per qualsiasi richiesta si prega di tenere a portata di mano tutti i dati dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.

- ▶ Estrarre il cassetto.
  - – La targhetta dei dati si trova a sinistra accanto all'interruttore girevole.

Richiesta di riparazione

Su vzug.com sono disponibili le informazioni di contatto sui centri di servizio V-ZUG nelle vicinanze. In molti paesi è possibile chiamare V-ZUG Service & Support anche tramite il numero verde 00800 850 850 00
(oppure +800 850 850 00).

Domande tecniche, accessori, prolungamento della garanzia

Il centro di servizio V-ZUG sarà lieto di aiutarvi anche in caso di questioni tecniche, facendosi carico degli ordini per accessori e ricambi e/o fornendovi informazioni su eventuali prolungamenti di garanzia.